

tuerce botas

GARNACHA

Tuercebotas Crianza Garnacha

NOTA DE CATA

COLOR

Profundo color cereza picota con tonos rubí.

NARIZ

Aromas de frutas rojas y negras como la fresa o la mora, notas florales de violeta.

BOCA

Suavemente especiado, clavo y vainillas. Equilibrado en dulzor y acidez, con una suave componente tánica que genera una sensación final aterciopelada, la cual unida a recuerdos frutales provoca un largo y agradable final de boca.



ELABORACIÓN

Elaborado con uvas de la variedad Garnacha. Fermentación alcohólica y maloláctica en tanques de acero a temperatura inferior a 28°C. Este vino fue envejecido en barricas nuevas de roble francés durante 12 meses antes de ser embotellado.

VARIETADES

100% Garnacha

BARRICA

100% Barrica nueva de roble francés.

MARIDAJE

Legumbres, quisos de carnes rojas, asados. Este vino acompaña bien postres, dulces y chocolates negros.

ÚLTIMOS PREMIOS

- Medalla de Plata, Concurso *Grenaches du Monde 2017*

ANÁLISIS

Grado Alcohólico: 14% Vol.

Acidez volátil: 0.50 g/L

Acidez total: 5.1 g/L

pH: 3.60

Azúcar residual: 2 g/L

Sulfuroso total: 100 mg/L